

D æ f n i s

brasserie

**'s middags zijn wij genoodzaakt om te sluiten om 16:00 h.
zodat wij voldoende tijd hebben om de avondshift voor te bereiden.
Bedankt voor uw begrip !**

**In tijden van virus nemen wij onze verantwoordelijkheid wat betreft hygiëne & afstand.
Hopelijk kunt U ons daar bij helpen.**

**Omdat we enkel werken met dagverse producten bereid "à la minute" verzoeken wij u
vriendelijk om zich te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.**

Voor een vlotte bediening, graag 1 rekening per tafel.

**Bent U allergisch, meld het ons !
De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.**

D.

WEEKLUNCH

39 €

Voor- & hoofdgerecht

MAANDMENU

65 €

3-gangenmenu

Voorgerecht

Langoustines

Met bloemkool, lavas & paprika

Hoofdgerecht

Coquelet jaune « uit de Landes »

Met asperge, erwt, vadouvan & pommes pont neuf

Nagerecht

Mechelse aardbeien

Met ijs van bruine boter, rabarber, vanille & miso

Of **Irish coffee**

Of **kaasplank** (mits toeslag van 6€)

's Middag per tafel keuze tussen weeklunch, maandmenu of à la carte.

's Avonds per tafel keuze tussen maandmenu of à la carte.

(Een mix is niet mogelijk)



SHAREFOOD

Leer nieuwe smaken ontdekken !

Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.

| | |
|--|-------------|
| Secreto n° 7 “Rubia de Gallega” | 24 € |
| Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden | |
| Secreto n° 7 “Wagyu” van De laet & Van Haver - TOP | 33 € |
| Lauw geserveerd zoals carpaccio. Zelfde procedé als Secreto n° 07, maar van het uitzonderlijke 100% Wagyu rund (rib-eye) | |
| Paleta 100% Iberico Cebo de campo – Monte Nevado | 24 € |
| Deze ham is vol van smaak; Afkomstig van één van de beste Iberische varkensrassen en heeft de strenge selectie doorstaan van Monte Nevado die de ham minimaal 27 maanden laat rijpen in Salamanca. | |
| San Daniela ham DOP | 19 € |
| Deze verse ham is afkomstig van Italiaanse varkens, uiterst zacht gezouten met zout uit Puglia en gerijpt in Friuli in het Noord-Oosten van Italië. | |
| Thai slow roasted ribs | 20 € |
| Met 12 geheime specerijen & kruiden | |
| Mechelse koekoek cornflakes kroketjes (8 stuks) | 19 € |
| Met dragonemulsie | |
| Krokante brioche met gerookte Oosterschelde paling (2 stuks) | 22 € |
| Met dille, mosterdzaad & radijs | |
| Buratta bufala | 18 € |
| Met Romesco saus van coeur de boeuf tomaat & pan cristal (= luchtig krokant Spaans brood) | |
| Gegrilde verse pijlinktvis | 20 € |
| Met sesam, jalapeno & bieslook | |
| Pastrami Holstein New York-style “Dierendonck” (lauw) | 19 € |

D.

VOORGERECHTEN

| | |
|--|---------------------|
| Oesters "GILLARDEAU" | 4,5 € / stuk |
| Warme oesters "GILLARDEAU" met saké & spinazie | 6,0 € / stuk |
| Carpaccio van Aberdeenrund met paprikaemulsie, rucola & appel | 20 € |
| Toast met boschampignons Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas | 22 € |
| Homemade garnaalkroketten Met venkel & peterselie emulsie | 22 € |
| Sashimi van bluefin tonijn Met komkommer, granaatappel, dashicrème & gin | 21 € |
| Krokante brioche met gerookte Oosterschelde paling (2 stuks) Met dille, mosterdzaad & radijs | 22 € |
| Goudbruin & krokant - Mechelse koekoek op zijn best ! Met slahart, parmesaan, honingtomaat en Ceasardressing | 19 € |
| Gebakken Sint Jacobsvrucht Met champagnesaus, bloemkool & lardo di colonnata | 22 € |
| Langoustines Met bloemkool, lavas & paprika | 24 € |

D.

HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

| | |
|--|-------------------|
| Sashi beef diamond T-bone - deels entrecote, deels filet pur (± 1 kg) | 80 € / 2 p |
| Filet pur "Black Angus" (± 300 gram) | 40 € |
| Rib eye "Black Angus" - 3 weken gerijpt (± 300 gram) | 39 € |

*Gerechten hierboven worden geserveerd met handgesneden frietjes & bio salade.
Sauzen zijn in de prijs inbegrepen : keuze uit champignon, groene peper of
bearnaise*

| | |
|--|-------------|
| Coquelet jaune « uit de Landes » | 36 € |
| Met asperge, erwt, vadouvan & pommes pont neuf | |
| Op lage temperatuur gelakte lamsschouder | 35 € |
| Met prinsesseboon, kikkererwt, tomaat & strofrietjes | |
| Parelhoen gegaard op 60°C | 33 € |
| Met Tom Kha Kai, prinsesseboon, preisalsa & basmatirijst | |
| Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic" met frietjes & salade | 26 € |

Visgerechten

| | |
|---|-----------------|
| Noordzeetong (400 gram) | dagprijs |
| Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes | |
| Skrei | 39 € |
| Met gepocheerd ei, asperges, peterselie-emulsie & gerookte paling | |
| Paling in 't groen met handgesneden frietjes | 38 € |

Salades & vegetarische gerechten

| | |
|--|-------------|
| Vegetarisch gerecht met tofu, kokossaus, biogroenten & basmatirijst | 26 € |
|--|-------------|

D.

DESSERTEN

| | |
|--|-------------|
| Dame blanche 'met vanille uit Madagascar' | 14 € |
| Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus | |
| Citrus | 14 € |
| Met witte chocolade, dragon & bloedsinaasappel | |
| Moelleux aux chocolat | 14 € |
| Met ijs van snickers | |
| Crème brûlée | 13 € |
| Met vanille uit Madagascar | |
| Coupe kolonel | 13 € |
| Met citroengras, munt & wodka | |
| Mechelse aardbeien | 14 € |
| Met ijs van bruine boter, rabarber, vanille & miso | |
| Kaasbord | 15 € |
| Een selectie van geraffineerde klassieke kazen | |

D æ f n i s

brasserie

**L'après-midi, nous sommes obligés de fermer à 16h00.
afin que nous ayons suffisamment de temps pour bien préparer le service du soir.**

**En période de virus, nous prenons nos responsabilités en matière d'hygiène et de
distance. J'espère que vous pourrez nous aider avec ça.**

**Nous travaillons uniquement avec des produits frais.
C'est pourquoi nous vous prions de vous limiter à 3 plats différents par table.**

Pour un service facile, une facture par table s'il vous plaît.

**Veillez nous avertir en cas d'allergie !
La composition de nos plats pourra être modifiée.**

D.

MENU DE SEMAINE

39 €

Entrée & plat principal

MENU DU MOIS

65 €

Entrée

Langoustines

Au chou-fleur, livèche et paprika

Plat principal

Coquelet jaune des Landes

Aux asperges, petits pois, vadouvan et pommes Pont-Neuf

Dessert

Fraises de Malines

Glace au beurre noisette, rhubarbe, vanille et miso

Ou **du café irlandais**

Ou **plateau de fromages** (avec supplément de 6€)

A midi, par table, choix entre un menu hebdomadaire, un menu mensuel ou à la carte.

Le soir, par table, choix entre un menu mensuel ou à la carte.

(un mix n'est pas possible)

D.

SHAREFOOD

**Apprenez à découvrir de nouvelles saveurs !
Tous ces plats sont servis pour être dégustés ensemble.**

| | |
|---|-------------|
| Secreto n° 7 « Rubia de Gallega » | 24 € |
| Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes. | |
| Secreto n° 7 « Wagyu » de De Laet & Van Haver - TOP | 33 € |
| Servi tiède comme un carpaccio Même procédé que le Secreto n° 7, mais à partir d'un bœuf 100 % Wagyu exceptionnel. | |
| Paleta 100 % ibérique Cebo de campo - Monte Nevado | 24 € |
| Ce jambon savoureux est issu de l'une des meilleures races porcines ibériques et a passé avec succès la sélection rigoureuse de Monte Nevado, qui l'affine pendant au moins 27 mois à Salamanque. | |
| Jambon San Daniela DOP | 19 € |
| Ce jambon frais est issu de porcs italiens, salé très légèrement au sel des Pouilles et affiné dans le Frioul, dans le nord-est de l'Italie. | |
| Thai slow roasted ribs | 20 € |
| Avec 12 épices et herbes secrètes | |
| Croquettes de corn flakes au coucou de Malines (8 pièces) | 19 € |
| A l'émulsion d'estragon | |
| Brioche croustillante à l'anguille de l'Escaut oriental fumée (2 pièces) | 22 € |
| Avec de l'aneth, des graines de moutarde et du radis | |
| Buratta bufala | 18 € |
| Avec sauce Romesco de tomate coeur de boeuf & pan cristal (= pain espagnol léger et croustillant) | |
| Calamars frais grillés | 20 € |
| Au sésame, jalapeño et ciboulette | |
| Pastrami Holstein à la New-Yorkaise « Dierendonck » (tiède) | 19 € |

D.

ENTREES

| | |
|--|----------------------|
| Huîtres "GILLARDEAU" | 4,5 € / pièce |
| Huîtres chaudes « GILLARDEAU » au saké et aux épinards | 6,0 € / pièce |
| Carpaccio de bœuf Aberdeen avec émulsion de poivre, roquette et pomme | 20 € |
| Toasts aux champignons sauvages Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre | 22 € |
| Croquettes de crevettes maison – homemade A l'émulsion de fenouil & persil | 22 € |
| Sashimi de thon rouge Avec concombre, grenade, crème dashi et gin | 21 € |
| Brioche croustillante à l'anguille de l'Escaut oriental fumée (2 pièces) Avec de l'aneth, des graines de moutarde et du radis | 22 € |
| Doré et croustillant, le coucou de Malines à son meilleur ! Garniture : cœur de laitue, parmesan, tomates au miel et sauce César | 19 € |
| Noix de Saint-Jacques rôties Avec sauce au champagne, chou-fleur et lardons de Colonnata | 22 € |
| Langoustines Au chou-fleur, livèche et paprika | 24 € |

D.

PLATS PRINCIPALS

Plats de viande

| | |
|---|-------------------|
| Sashi beef diamond T-bone - part entrecote / part filet pur (± 1 kg) | 80 € / 2 p |
| Filet pur « Black Angus » (± 300 grammes) | 40 € |
| Rib eye « Black Angus » – mûré pendant 3 semaines (± 300 grammes) | 39 € |

*Les plats ci-dessus sont servis avec des frites coupées à la main & salade bio.
Sauce au choix comprise dans le prix : archiduc, poivre vert ou béarnaise*

| | |
|---|-------------|
| Coquelet jaune des Landes Aux asperges, petits pois, vadouvan et pommes Pont-Neuf | 36 € |
| Épaule d'agneau laquée à basse température Servie avec haricots blancs, pois chiches, tomates et frites | 35 € |
| Pintade cuite à 60 °C Servie avec sauce Tom Kha Kai, haricots princesse, salsa de poireaux et riz basmati | 33 € |
| Tartare coupé à la main d'Aberdeen Ecossois "classique" avec frites & salade | 26 € |

Plats de poisson

| | |
|---|---------------------|
| Sole de la mer du nord (400 gr) Meunière classique avec salade bio & frites coupées à la main | prix du jour |
| Skrei Avec œuf poché, asperges, émulsion de persil et anguille fumée | 39 € |
| Anguille en vert avec frites coupées à la main | 38 € |

Salades & plats végétariens

| | |
|---|-------------|
| Plat végétarien avec tofu, sauce coco, légumes bio & riz basmati | 26 € |
|---|-------------|

D.

DESSERTS

| | |
|--|-------------|
| Dame blanche 'à la vanille de Madagascar' | 14 € |
| Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori. | |
| Agrumes | 14 € |
| Au chocolat blanc, estragon orange sanguine | |
| Moelleux aux chocolats | 14 € |
| Avec de la glace de snickers | |
| Crème brûlée | 13 € |
| A la vanille de Madagascar | |
| Coupe colonel | 13 € |
| Avec citronnelle, menthe et vodka | |
| Fraises de Malines | 14 € |
| Glace au beurre noisette, rhubarbe, vanille et miso | |
| Assiette de fromages | 15 € |
| Une sélection de fromages classiques affinés | |